



Bagels - [Visualizza sul sito](#)
di Sconosciuto

pane - panini - latte

Ingredienti

225 ml di latte bollente, 50 gr di burro, 25 gr di zucchero, un po' di sale
1 uovo, 2 cucchiaini latte, 400 gr farina 00 e 15 gr lievito di birra, (oppure 150 gr. di lievito madre e 350 gr. di farina 00)

(di Niche di Cooker.net)

Preparazione

Versare il latte bollente in una ciotola ed aggiungere burro e zucchero e far sciogliere. Quindi unire il lievito sbriciolato ed aspettare 10 minuti che si formi un po' di schiumetta. A questo punto aggiungere il sale e l'albume, mescolare e versare tutta la farina in un colpo solo. Lavorare a lungo l'impasto, sbatterlo più volte sul piano di lavoro e quando proprio non ne potete più metterlo a riposare per circa 1 ora, finchè non ha raddoppiato il volume. Sgonfiare l'impasto e dividerlo in 10 palline. Bucare con pollice ed indice ogni pallina nel centro e dare la forma di una ciambella. Lasciare riposare i bagels ancora 10 minuti, quindi prendere una padella larga e far bollire 3 dita di acqua. Immergere 3/4 bagel per volta e sbollentarli per circa 30 secondi, prima una parte e poi l'altra. Aiutandovi con una palettina disporre i bagels su una placca da forno ricoperta di carta forno e spennarli con il tuorlo diluito con 2 cucchiaini di latte. Mettere in forno caldo a 200° per circa 25/30 minuti. Devono uscire dei panini dorati.

Lasciar raffreddare e gustarli come volete: philadelphia e salmone, burro e bresaola, nutella, marmellata, crema e fragole e cioccolato spezzettato...

